

Ein kleiner Appetitanreger:

0,1 l Bodensee Secco	€	2,90
0,1 l Hagnauer Secco Fruit Maracuja		2,90

Weißweinempfehlung:

2015er Hijos e Antonio Barceló	0,25 l	5,80
Sauvignon blanc et Verdejo VdT Castilla y Leon Spanien	0,1 l	2,90
2015er Picpoul de Pinet Domaine La Serre	0,25 l	5,80
Languedoc Weiswein trocken	0,1 l	2,90

Vorspeisen:

Garnelen „El Senatore“ in Kräuter-Knoblauch,  
Olivenöl mit Chilis gebraten 7,80

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich <sup>2,5</sup> 7,20

Carpaccio vom Rind  
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Balsamico-Essig mariniert  
und frisch geriebenem Parmesan 8,80

Krabbenscocktail Hawaii mit Ananas und Toast 7,80

Matjesfilet auf Hausfrauen Art



2 Stück Matjesfilets <sup>2</sup>	als Vorspeise	7,30
2 Stück Matjesfilets <sup>2</sup> mit Kartoffeln	als Vorspeise	8,20
3 Stück Matjesfilets <sup>2</sup> mit Kartoffeln	als Hauptgang	9,20

Fit und Vitamin geladen mit Marktfrischen Salatvariationen:

Feinschmeckersalat  
Blattsalate garniert gebratenem Schweinelendchen mit  
geräuchertem Forellenfilet und geräucherter Entenbrust mit Melone 12,20

Fitness-Salatteller  
Gemischte Salate mit geräuchertem Putenschinken,  
Käse und frischen Früchten garniert 8,20

Suppen:

Tagessuppe oder Flädlesuppe		3,60
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrôutons überbacken		3,90
Leberspätzlesuppe		3,60
Hausgemachte Maultaschensuppe		3,90
Tomatencremesuppe 		3,60

<b>Pfifferlingsrahmsuppe</b>	<b>4,60</b>
<b>Nektarinen-Joghurt-Kaltschale</b>	<b>3,80</b>
<b>Nektarinen-Joghurt Kaltschale mit Räucherlachsstreifen</b>	<b>4,50</b>

**Tagesteller**

**Tagessuppe**

**Königsberger Klopse  
mit Kapernsoße  
Salzkartoffeln und Salat**

**mit Suppe € 8,50  
ohne Suppe € 7,20**

\*\*\*\*\*

**Unsere Pasta:**

**Garnelen-Spaghetti in Limonen-Kräutersoße  
mit Rucola und Kirschtomaten  
13,20 €**

**Appenzeller Entrecôte  
mit Speck und Bergkäse überbacken  
mit Röstitaler und Salatteller** **16,90**

**Rinderleber Berliner Art Apfelscheiben, Kartoffelpüree,  
Röstzwiebeln und Salatteller** **9,90 7,50**

**Frische Pfifferlinge:**

**Frische Pfifferlinge im Kräuter-Weißweinrahm  
mit Semmelknödel** **13,90**

**Flädle gefüllt mit frischen Pfifferlingen  
im Kräuter-Weißweinrahm** **11,50**

**Medaillons vom Schweinefilet  
mit frischen Pfifferlingen und Nudeln** **17,50**

**Dry Aged Entrecote (200g) mit frischen  
Rahm-Pfifferlingen und Dauphine-Kartoffeln** **18,80**

**Kalbs-Schnitzel mit Gorgonzola-Füllung, Pfifferling  
mit Basilikum-Kartoffeln und Salatteller** **17,50**



**Truthahnsteak auf Curry-Zitronengrassoße  
mit Reis** 12,50 9,40

**Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße <sup>2,5</sup>  
Blattspinat und Bratkartoffeln** 14,80

**Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art  
mit Schweizer Rösti und Salatteller** 16,40 12,40

**Fisch:**

**Saiblingsfilet auf Tomaten-Lauch-Nudeln  
mit Salatteller** 15,90

**Zanderfilet auf Gemüse-Kräutersoße  
mit Kartoffeln und Salat** 15,90

**Wild:**

**Hirschragout mit frischen Pilzen,  
Spätzle, Preiselbeeren und Salatteller** 14,70 11,70

**Vegetarisch:**

**Mediterranes Grillgemüse  
Auberginen, Paprika, Zucchini, Champignons,  
mit Fetakäse und Salatteller** 8,60

**Panierte Duftreisbällchen auf Basilikum-  
Zucchini-Tomaten und Salat** 8,60

**Reichhaltiger Gemüseteller mit Kartoffeln**  8,80

Alle Gerichte, die mit einem  gekennzeichnet sind,  
können wir für Sie auf Wunsch auch Vegan zubereiten.  
Bitte teilen Sie dies dem Service-Mitarbeiter mit.

<b>Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebeln abgeschmälzt und Salatteller</b>	<b>9,20</b>	
<b>Sauere Linsen mit Saitenwürste 4 und Spätzle</b>	<b>9,20</b>	
<b>Hausgemachte Maultaschen nach altem Hausrezept laufend frisch zubereitet mit Zwiebeln abgeschmälzt und Salatteller</b>	<b>9,80</b>	
<b>Rahmsauerbraten mit Spätzle, Preiselbeeren und Salatteller</b>	<b>13,90</b>	<b>10,80</b>
<b>Welfen-Lendchen – Schweinefilets auf Champignonrahmsöße mit Schinkenstreifen und Tomatenwürfel, Spätzle und Salatteller</b>	<b>15,70</b>	<b>11,40</b>
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom zarten Roastbeef auf Trollinger-Schalottensoße mit viel knusprigen Röstzwiebeln, Spätzle <u>oder</u> Pommes frites und Salatteller</b>	<b>18,60</b>	
<b>Mixed Grill – Rind-, Schweine- und Truthahn-Medailon auf Pfefferrahmsöße mit Pommes frites, Speckbohnen und Grilltomate</b>	<b>14,90</b>	
<b>Schweineschnitzel – vom Rücken – paniert mit Pommes frites und Salatteller</b>	<b>12,60</b>	<b>9,50</b>
<b>Jägerschnitzel mit frischen Champignons, Spätzle und Salatteller</b>	<b>12,60</b>	<b>9,50</b>
<b>Jägerbraten mit frischen Champignons, Spätzle, Semmelknödel und Gemüse</b>	<b>12,60</b>	<b>9,50</b>
<b>Allgäuer Käseschnitzel mit Pommes frites und Salatteller</b>	<b>14,20</b>	<b>10,60</b>
*****		
<b>Wiener Schnitzel – zartes Kalbsschnitzel paniert mit Pommes frites und Salatteller</b>	<b>15,80</b>	<b>11,90</b>
<b>Kalbsrahmschnitzel mit Butter-Nudeln und Salatteller</b>	<b>15,80</b>	<b>11,90</b>
<b>Cordon Bleu – Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, mit Pommes frites und Salatteller</b>	<b>16,80</b>	
<b><u>Vom Grill:</u></b>		
<b>Truthahnsteak</b>	<b>12,60</b>	
<b>Schweinerückensteak</b>	<b>12,60</b>	
<b>Rumpsteak</b>	<b>18,40</b>	
<b>Rinderfilet</b>	<b>25,50</b>	
<b>Madagaskar im Grünen Pfefferrahm oder mit Kräuterbutter mit Pommes frites <u>oder</u> Spätzle und Salatteller</b>		

**Seniorenteller / Reduzierte Portionen:**

Sie können alle Gerichte als reduzierte Portion erhalten, die in der rechten Preisspalte aufgeführt sind. Reduzierte Portionen sind ca. 25 % kleiner und kosten 75 %.  
Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie in unserem extra Ordner !

Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19 %  
sowie das Bedienungsgeld.

Sie können alle Gerichte auch unter [www.baeren-weingarten.de](http://www.baeren-weingarten.de)  
ansehen und zum Abholen bestellen.